INSTITUTE
NOV 1947
IMPERIAL MYCOLOGICAL

EDITION DU MIDI

64e Année. T. 128. N° 40 — 5 Octobre 1947

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof. hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **400 francs** — Pays étrangers, **600 francs**
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : **10** francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET *obtenu par combinaison chimique et* **NON** *par simple mélange*

MAXIMUN DE RENDEMENT A DÉPENSE ÉGALE D'ENGRAIS

Cie BORDELAISE

Capital 140 millions. Usines : **SÈTE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN**

Agence du Sud-Est : **4, rue Viala, AVIGNON**

Blanchissez
Désinfectez

vous-même
vos locaux

avec

LES PULVÉRISATEURS
VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 5.000.000 de FRS.

Catalogue gratuit sur demande

COUCOUS 500 fr. Montre, 445. Réveils, 490. Pendules 400. **MONTRES-BRACELETS**, 1.200 frs Fco. **MACHINES A ECRIRE DI**, 600 fr. Fco. Semoirs a bras, 4.500 fr. Houes, lessiveuses et cuiseurs électr. **MOULINS ADAM**, 11.000. Pétrins, fours, rouets, tracteurs **FORD**, etc. Envoi rapide partout. **Ecr. LE POURVOYEUR, à SEMUR** (S.-et-Loire). Cat. 10 fr.

PORCS 2900 fr., 18 kg. Franco port Emb. VALADE, Porcs, BRIVE

PORCS 3000 frs Fco emb. 18 kg. Porcherie **Ardisone** à Marseille

TUTEURS Pour la vigne accacia et châtaignier

Ecrire BIGORRE, PERPIGNAN

BOITE POSTALE 33

Agriculteurs, Viticulteurs...

vos champs et vignes ont besoin de chaux. Demandez notice pour analyse des terres. Prix et échantillons gratuits. **L'Usine à Chaux de Carennac (Lot)**, vous offre toute une gamme de Chaux extra blanche à plus de 95 o/o de carbonate dechaux.

SOCIÉTÉ
POUR LA
FABRICATION DES PRODUITS INSECTICIDES ET ANTICRYPTOGAMIQUES
S.O.F.P.I.A.
14, rue Halévy, PARIS (9e) — Tél. PRO. 21-30

Contre les ennemis des Arbres et de la Vigne

ARBOSÉROL

60 pour cent d'huile de schiste à haute teneur en soufre (13 pour cent)

Pour traitement d'Hiver et d'Été

UN BOUCLIER CONTRE LES PARASITES

ARSÉNIATE DE PLOMB PUR
SALVATOR 98/99

VINIFICATION RATIONNELLE
par la Solution
Sulfureuse Phosphatée
SPIC

Tous Produits Insecticides
Anticryptogamiques et Œnologiques

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES, INDUSTRIELS & VITICOLES
SIÈGE SOCIAL : 47 BOULD ST-MICHEL, PARIS (5e)
USINE & SERVICES COMMERCIAUX : BEAUCAIRE (GARD)

AGENT DÉPOSITAIRE : **LOUIS BALLARD,** 1, rue Collot, **MONTPELLIER.** — Tél. **60-60**

LES MANUFACTURES LYONNAISES DE

MATERIEL VINICOLE

GUY & MITAL - MARMONIER FILS

— 29, Rue des Tuiliers - LYON —

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne

PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIRS A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS
REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...

Plus résistants

Les Aliments Vitaminés SANDERS donneront à vos juments poulinières un lait plus abondant, assureront à vos poulains une croissance rapide, une conformation parfaite et de bons aplombs, et procureront à vos chevaux de service le maximum de résistance au travail et un bel état d'entretien.

ALIMENTS
SANDERS
POUR CHEVAUX

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

A T E L I E R S D E S

Cultivateurs "JEAN"

18, Route de Toulouse. -- CARCASSONNE

CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES
SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A DISQUES

TOUTES VARIETÉS DE VIGNES

PÉPINIÈRES RICHTER

FONDÉES EN 1882

MONTPELLIER
59, Avenue du Pont-Juvénal

BÉZIERS
109, Avenue G.-Clémenceau

LUTTEZ *efficacement contre les* **GELÉES**

en employant

Le **Dispositif automatique de Protection**

H. PARRENIN

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)

Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN,** 139, rue Sadi-Carnot, **Alger,** Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, **Oran,** Tél. 236-16.

— RÉFÉRENCES, RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE —

ETABLISSEMENTS LINARÈS FRÈRES

MAISON CENTENAIRE FONDÉE EN 1845

BERGERAC (Dordogne)

TOUT LE MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS HYDRAULIQUES, PRESSES CONTINUES, etc.

-o- RENSEIGNEMENTS ET DEVIS SUR DEMANDE -o-

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

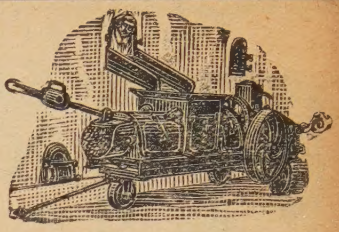
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

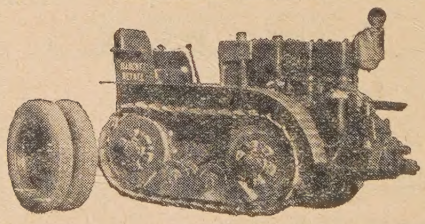
ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66



incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis **20** ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Etrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. - Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

Tous les Produits

pour la protection des cultures et la conservation des récoltes

FONGICIDES ET INSECTICIDES

Pour soigner la vigne - les arbres fruitiers
les cultures maraîchères, etc...

SOUFRE D'APT - INSECTOSOUFRE
STEACUPRITE - ROTENONE
QUASSIA - NICOTINE

Mines de Soufre d'Apt

en exploitation depuis 1853

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

S'adresser à ses Agents ou au Siège social :

15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
— est EFFICACE contre l'OIDIUM
— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.
— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, avenue du Maréchal Foch, NARBONNE

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES
PECHINEY

DEPUIS 60 ANS

PECHINEY

PROTÈGE
LE VIGNOBLE FRANÇAIS

SULFATE DE CUIVRE
PRODUITS ŒNOLOGIQUES

AGENT RÉGIONAL :
E. AUSSET
8, Rue Deyron, NIMES - Tél. 22-05

Vous utiliserez avec succès et sans brûlure

Contre le Mildiou

CUPROXIL COLLOÏDAL

à 25 o/o de cuivre métal
400 grs par 100 litres

Contre l'Oïdium

OXYLDIUM COLLOÏDAL

à 50 o/o de soufre
700 grs par 100 litres

Contre Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, etc...

YAKELITE "V"

à 47 o/o de fluor

ARSÉPLOM

à 11 o/o d'arsenic - 30 o/o de plomb
1000 grs par 100 litres

Manufacture des Produits Chimiques SALAVERT
à ROANNE (Loire)

PÉPINIÈRES LARGILLIER - SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

CONTRE L'OIDIUM

PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 95 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
(8, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

PUBL. DAPHIN

LES PÉPINIÈRES

Cl. LETOURNEAU

à **BURGY** (Saône-et-Loire)

Etablissement de viticulture bien connu

FONDÉ EN 1901

Doivent leur renommée à la qualité et à la parfaite authenticité de leurs produits

TOUTES LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE VIGNE :

- **Cépages Français, Vinifera pour la Cuve et la Table ;**
- **Hybrides greffés et Racinés ;**
- **Racinés porte-greffes ;**
- **Boutures greffables et Plantations.**

GROS, DÉTAIL, EXPORTATION

- Références en toutes régions viticoles -

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÈRES Jean MALOD & Fils, MONTÉLIMAR**

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire)

Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

VIGOR

"l'aliment complet"
de la vigne.

LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)

64me Année — No 40 5 Octobre 1947

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Labours, fumures, etc. 181
— — Pépinières et plants racinés. 183
— — Carte professionnelle des pépiniéristes-viticulteurs 183
R. Marsolat. — Préparons nos emblavures (fin). 184
N. — Après la XXVIe session du Comité de l'Office international du vin (suite) 193
Ecoulement des vins (mois de juillet 1947). 197
E. Rosella. — Colorants nitrés ou phyto-hormones herbicides. 198
Questions diverses. — **P. Larue.** Eté 1947 dans l'Yonne. 201
— — Sur la part du métayer en arboriculture et viticulture. 203
— **V. C.** La tourbe agricole en France. 203
— Les acquisitions prioritaires sont anticonstitutionnelles. 204
— Le blé n'est pas à son prix. — Cours moyen des denrées servant de base au calcul des fermages dans les Bouches-du-Rhône. 205
Partie officielle. — Valeur maximum des exploitations agricoles auxquelles s'appliquent les articles 815 et 832 du Code civil. — Retenue sur le prix du vin. 206
Informations. — L'Ecole supérieure de Commerce de Montpellier. — **E. D.** Bouilleurs de cru. — L'Institut national des Appellations d'origine et eaux-de-vie. — Exposition aux chysanthèmes à Alger. 206
Bibliographie. — Eléments de viticulture générale, par J. Branas, G. Bernon et L. Levadoux. 207
Bulletin commercial. — Chemins de fer.

CHRONIQUE

Labours, Fumures, etc.

On nous écrit :

« *J'ai mis l'an dernier dans ma propritété un engrais complet à certaines vignes et un engrais organique sans potasse aux autres. Le résultat a été partout le même : désastreux ! La récolte a été mauvaise dans toute notre région, mais il semble que les vignes fumées sont plus déficientes que les autres. Dans certaines, la végétation est si faible qu'on se demande comment elles pourront être taillées.* »

S..., à Azillanet (Hérault).

Cet effet déprimant des fumures se manifeste en années de sécheresse surtout lorsque les apports sont tardifs. Les vignes de notre correspondant paraissent avoir besoin d'eau et de labours beaucoup plus que d'engrais.

Il poursuit ainsi :

« *J'avais, cet été, acheté de la potasse (chlorure) afin de la répandre dès l'automne. Croyez-vous que je puisse le faire sans danger pour mes vignes ?* »

Probablement. Mais qui peut savoir si l'année 1948 sera sèche... D'ailleurs, la potasse apportée cet automne ne manifestera ses effets qu'en 1949 : c'est une substance qui n'atteint le niveau des racines qu'en douze à quinze mois dans des conditions moyennes.

« *Puis-je la répandre pure, sans mélange d'azote aux vignes qui ont reçu déjà de l'engrais l'an dernier ? Dose à employer ?* »

Certainement. On joint une grande liberté apparente dans le choix de la dose à employer : mettons 200 à 300 grammes de chlorure de potassium par souche (900 à 1200 kilogr./hectare). Plus on en met et mieux cela vaut. Il en est ainsi pour tous les engrais.

Et notre correspondant de continuer :

« A celles qui n'ont rien reçu l'an dernier puis-je ajouter seulement de l'azote ? »

Il semble que cet exploitant, qui veut tout fumer à la fois, disperse quelque peu ses efforts. Il me paraît plus raisonnable de les concentrer au contraire sur les vignes encore assez puissantes et assez jeunes pour bénéficier d'une fumure importante. Les vignes âgées ou très faibles ne tirent qu'un parti insignifiant des fertilisants et sont très difficiles à relever par ce moyen.

Voyons la suite :

« Enfin, pour gagner du temps, conseillez-vous l'épandage à la volée, ou vaut-il mieux mettre l'engrais contre la souche ? »

Déchausser, décavaillonner, appliquer les fumures dans les cuvettes et les sillons, rechausser, telle est, on le sait, la bonne méthode. Répandus à la volée, les engrais n'agissent pas et peuvent même affaiblir la vigne en favorisant le développement des mauvaises herbes qui deviennent plus vigoureuses et plus nombreuses.

« On prétend que les vignes qui ont été déchaussées pendant l'hiver dernier ont souffert davantage des fortes gelées. Est-il donc préférable de butter les souches pendant les froids et de débutter au printemps ? »

La soudure entre sujet et greffon est formée de tissus moins lignifiés que le reste de la tige ; leur richesse en eau les rend plus sensibles aux gelées d'hiver auxquelles il convient de ne pas les exposer. Le déchaussage et le décavaillonnage ne doivent donc pas être effectués en hiver ; ce n'est qu'à la sortie de l'hiver et au printemps que ces opérations sont sans danger.

Pendant l'hiver, il est préférable de maintenir les souches buttées : en cas de gelée intense, les dégâts ne dépassent pas le niveau du sol, et il est souvent possible de reformer la souche sans être contraint à l'arrachage.

« Dans ces vignes affaiblies, des labours superficiels et fréquents au cultivateur sont-ils préférables aux labours profonds avec la charrue ? »

Il est inutile d'en venir là ; le bénéfice procuré par la culture continue mettant uniquement en œuvre des labours superficiels reste faible ou nul dans l'immense majorité des cas. Il semble préférable de rester fidèle au cycle classique des façons culturales :

déchausser au printemps ;
décavaillonner ;
chausser en mai ;
labourer superficiellement à plat plusieurs fois ;
chausser avant l'hiver si l'on peut.

Tels sont les soucis d'un de nos correspondants. Ce sont aussi, probablement, ceux de beaucoup d'autres.

Pépinières de plants racinés

L'état des pépinières de plants racinés est moins satisfaisant qu'en 1946 : elles ont plus ou moins souffert de la sécheresse.

En outre, le nombre des pépinières constituées par des mélanges de variétés dépasse tout ce que l'on pourrait imaginer.

En dépit des mesures prises, beaucoup de ces mélanges sans identité feront l'objet de ventes sur les marchés. Il me paraît nécessaire de mettre en garde les vignerons acheteurs contre les conséquences de l'utilisation de ces variétés : les plantations sont trop coûteuses et choses trop sérieuses pour que des précautions élémentaires soient négligées comme elles le sont malheureusement trop souvent.

Exiger une facture portant le numéro de la carte professionnelle du vendeur, s'informer de sa solvabilité, *engager sa responsabilité* et, le cas échéant, faire appel aux agents de la Section de sélection et de contrôle, même après la plantation.

*
**

Carte professionnelle des pépiniéristes-viticulteurs

Un arrêté du 29 novembre 1946 de M. le Ministre de l'Agriculture a homologué le règlement relatif à la délivrance des cartes professionnelles des producteurs et négociants en bois et plants de vigne.

Ce règlement classe les intéressés en sept catégories :

Catégorie A : Producteurs de bois de vignes porte-greffes ;
Catégorie B : Producteurs de bois de vignes françaises ;
Catégorie C : Producteurs de bois de producteurs-directs ;
Catégorie D : Pépiniéristes-viticulteurs producteurs de plants racinés ou greffés-soudés ;
Catégorie E : Sélectionneurs-obtenteurs (hybrideurs) ;
Catégorie F : Négociants ;
Catégorie G : Courtiers.

Les cartes professionnelles sont établies par le Groupement national interprofessionnel des semences (6me section), sur la proposition de la Fédération des Syndicats de pépiniéristes-viticulteurs et *visées par la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne.*

Elles peuvent être retirées par les mêmes organismes si leurs détenteurs se rendent responsables d'infractions aux règles administratives, techniques ou professionnelles.

L'arrêté du 27 août 1947, signé des Ministres de l'Agriculture et des Finances, précise la date à laquelle les intéressés devront être en possession de cette carte (1er octobre 1947), date à laquelle ils devront aussi avoir versé une redevance au Groupement interprofessionnel.

*
**

Les efforts qui, depuis plusieurs années, tendaient à une meilleure organisation de cette profession, parfois si discutée, aboutissent donc à la délivrance d'une pièce qui apporte plusieurs garanties importantes non seulement pour les usagers, mais aussi pour les pépiniéristes eux-mêmes.

Ces derniers pourront bénéficier, au cours de l'exercice de leur profession, de ce qui constitue en somme l'approbation de leurs pairs et celle de l'Administration. Ils seront mieux placés pour défendre leurs intérêts.

Les acheteurs de bois et plants, à qui il est conseillé d'exiger du vendeur la production de la carte professionnelle *validée pour l'année en cours,* recevront des garanties sur l'honorabilité de leur partenaire et sur ses capacités techniques. Et si la carte professionnelle ne peut être montrée, ils sauront qu'ils courent certains risques.

La carte professionnelle, de couleur bleue, porte le numéro d'inscription de l'intéressé, la signature du Commissaire du Gouvernement auprès du G. N. I. S., le visa de la Section de sélection et de contrôle et le papillon de validation pour l'année en cours.

Il faut éviter de la confondre avec la carte délivrée par le Service de la protection des végétaux qui, ne constatant que le paiement d'une taxe, est sans valeur technique et professionnelle.

J. Branas.

PRÉPARONS NOS EMBLAVURES

(SUITE)

II. — CHOIX ET PRÉPARATION DES SEMENCES

L'agriculteur a bien préparé sa terre, il peut maintenant effectuer les semailles. Mais son travail aura été vain s'il n'apporte pas encore certaines précautions élémentaires dans l'emploi de ses semences.

La semence, le grain de blé, *est un être vivant*. Depuis sa récolte, il est resté à l'état de vie latente pour ne reprendre son activité que le jour où, confié à la terre, il retrouve les facteurs favorables à sa croissance : l'air, l'eau et la chaleur.

Pour cela, une condition majeure doit être réalisée : *la graine doit être vivante*. Or, de nombreux accidents sont la cause de grains ayant perdu toute vitalité, de grains morts. Il est évident qu'un grain de blé détruit par une altération quelconque est dans l'impossibilité de germer, quels que soient les bons soins apportés au sol pour le recevoir. De tout temps, la semence a été le symbole de la vie et de la prospérité en puissance, mais doit-on lui conserver ses vertus au prix de multiples précautions d'ailleurs très simples.

On comprend aisément qu'une semence de céréale conservée dans des conditions plus ou moins bonnes peut être facilement altérée pour des raisons diverses rendant impossible sa germination :

— grains détruits par les rongeurs et insectes (rats, charançons) ;
— grains détruits par les maladies cryptogamiques (carie, charbon) ;
— grains mal formés et vides (grains avortés, échaudage) ;
— grains cassés (accidents du battage), etc...

L'agriculteur doit donc se mettre en garde contre tous ces accidents et prendre grand soin de n'employer que des semences *vivantes,* des semences *saines* et des semences bien *constituées*.

A. — Des semences vivantes et bien constituées.

La germination est le passage de la plantule de la vie ralentie à la vie active. Cette germination ne se réalise que si certaines conditions sont entièrement remplies :

— La graine doit trouver dans le sol *l'air, l'eau* et la *chaleur*, éléments qui déclenchent le développement du germe. Ces conditions sont obtenues grâce à une bonne préparation du sol comme il l'a été indiqué précédemment.

— La graine doit être *vivante* et, de plus, bien *constituée* afin que les matières de réserve soient en quantité suffisante pour nourrir le jeune embryon en voie de croissance.

— La graine doit être *mûre* pour que l'embryon soit arrivé à sa formation normale et que les matières élémentaires se soient élaborées au point voulu.

D'autre part, il ne faut pas que la semence soit trop *vieille*, car la vieillesse est un facteur qui abaisse l'activité vitale progressivement jusqu'à la mort.

L'ensemble de ces conditions intrinsèques : vitalité, constitution, âge, maturité, détermine la *faculté germinative d'une graine*.

La faculté germinative d'une graine s'exprime par un nombre indiquant la quantité de graines qui germent normalement pour 100 graines placées dans les bonnes conditions de germination.

L'agriculteur a tout intérêt à connaître la faculté germinative de sa semence avant de l'employer, selon le procédé simple et classique que tout le monde connaît.

Il devra en tenir compte pour calculer la dose de semences à employer au moment des semailles. Si, par exemple, il désire 150 kgr. de blé à l'hectare avec une semence ayant 80 % de faculté germinative, il faudra qu'il emploie une quantité supérieure, c'est-à-dire 190 kgr.

Pour l'obtention de semences bien constituées, propres, de grosseur suffisante, le passage au tarare ou au trieur est indispensable. Le trieur sert spécialement à éliminer les graines étrangères de forme ronde, les grains de blé de faible dimension ou mal conformés.

Avec des blés triés avec soin, on a donc des récoltes plus propres, plus vigoureuses et, par la suite, des rendements plus élevés et de qualité supérieure. Le triage des semences est une opération malheureusement très peu pratiquée, et la faiblesse des rendements obtenus dans nos terres est en majeure partie imputable à l'emploi de semences défectueuses et sales. Le trieur est un appareil coûteux et d'un usage restreint en dehors des grandes fermes. L'achat en commun de cet appareil par les membres d'un Syndicat agricole ou d'une Coopérative permettrait de donner une amélioration énorme dans la culture des céréales.

Il existe un moyen plus rudimentaire, mais également efficace, pour effectuer un triage grossier. Il suffit de plonger la semence dans un récipient d'eau : les graines légères, c'est-à-dire celles qui sont vides, mal constituées, montent à la surface et les graines lourdes, au contraire, tombent au fond du récipient. Toutes les graines qui surnagent sont réservées pour l'alimentation du bétail, ne conservant pour le semis que les graines du fond. Cette séparation mécanique permet déjà d'éliminer un grand nombre de graines impropres à la germination et, en partie, les graines des mauvaises herbes.

B. — **Des semences saines.**

Les semences de céréales sont attaquées par un grand nombre de maladies cryptogamiques qui causent de très graves dégâts. Les deux principales maladies sur lesquelles l'agriculteur doit apporter une attention particulière sont la *carie* et le *charbon*.

Ces deux maladies entraînent chaque année une baisse importante dans les rendements tout en diminuant la qualité des récoltes. Elles sont provoquées par des champignons microscopiques qui détruisent le contenu des grains qui deviennent ainsi inutilisables, tant pour la consommation que pour la semence.

Tout agriculteur connaît la carie du blé, caractérisée par des grains remplis d'une poussière noire et nauséabonde ; les charbons du blé, de l'avoine et de l'orge détruisant soit entièrement les épillets et ne laissant que le rachis (charbon nu) ou soit simplement les graines en respectant les glumelles (charbon vêtu ou couvert).

Il serait superflu de traiter ici en détail chaque maladie ; l'important pour l'agriculteur étant de connaître surtout les moyens mis à sa disposition pour les combattre.

La carie et les charbons se différencient non seulement par leurs caractères extérieurs, mais aussi par leur mode d'évolution. Et c'est précisément en fonction de cette évolution que le traitement approprié sera employé efficacement. Comme dans toutes les luttes anti-parasitaires, il convient d'abord de connaître la biologie du parasite avant de vouloir le combattre.

L'étude biologique de ces maladies est assez complexe et, afin de ne pas surcharger l'exposé en termes trop techniques, on peut sommairement classer les maladies parasitaires des céréales en deux groupes. Ce classement est basé sur le mode d'infection des semences, point important, puisque les pratiques du traitement en dépendent directement.

Premier groupe. — *Maladies qui infectent la plante pendant la germination :*

Ce sont la *carie* du blé et du seigle, le *charbon couvert* de l'orge distique (à deux rangs) et les *charbons nus* et *couverts* de l'avoine.

Suivons rapidement le cycle évolutif de ce groupe de parasites, de la *carie* par exemple. Dans un champ de blé, de nombreux épis présentent des grains cariés. A la moisson, les épis cariés disséminent partiellement leur contenu. La poussière noire, qui est constituée par des germes de la maladie (spores), tombe sur le terrain et peut ultérieurement être enfouie dans le sol où elle peut rester vivante pendant de longues années (dix ans environ). Mais c'est au battage que s'effectue surtout la dispersion de la poussière par l'écrasement des grains cariés qui répandent leur contenu sur la paille et les grains. Les grains fixent les spores surtout dans le sillon et également dans la touffe de poils qui se trouve au sommet. Les grains sains souillés de carie semblent sales, ils sont dits « mouchetés » par suite des nombreuses spores qu'ils portent en surface.

Les pailles, qui peuvent être infectées au moment du battage, constituent également un facteur important de la propagation de la maladie. Les pailles ingérées par les animaux perdent totalement leur caractère de

contagion car les sucs digestifs amènent rapidement la perte de la vitalité du champignon. Mais les pailles utilisées pour la litière et mises ensuite au fumier conservent pendant quelque temps intacte la virulence du champignon. L'emploi du fumier frais contenant des germes de la maladie permet ainsi l'infection du sol au moment de la fumure.

Mais ce sont avant tout les germes qui adhérent aux grains de semence qui interviennent principalement dans l'infection de la céréale.

On comprend donc la grande facilité avec laquelle la carie peut se propager, la présence d'un seul grain carié étant capable d'infecter une quantité importante de semence.

Les semences ainsi contaminées, mises dans le sol au moment des semailles, vont germer normalement. Mais les mêmes facteurs qui font germer le grain provoquent simultanément l'évolution des spores de la carie, et il y a donc parallélisme dans le développement de l'hôte et du parasite.

La jeune plantule en germination est infectée à la base de la tigelle et le champignon commence son développement interne dans les tissus de la céréale sans manifester sa présence jusqu'au moment de l'épiaison. Cette époque marque alors le début de l'apparition des signes extérieurs de la maladie. Le champignon s'établit dans les fleurs et transforme les grains en des sacs bourrés de spores noires. Et le cycle recommence.

L'infection de la plante au moment de la germination est sous la dépendance de certaines conditions. En effet, pour qu'elle puisse se faire, il faut que l'hôte et le parasite aient un développement simultané. Les exigences thermiques de l'un et de l'autre étant différentes, il peut arriver que la céréale ait une croissance plus rapide que le champignon et, de ce fait, échappe à ses attaques. C'est pourquoi un apport d'azote peut avoir une heureuse influence sur la carie du blé, en stimulant la poussée de la tige et amenant la formation de l'épi bien avant l'arrivée du champignon dans cette partie du végétal.

Deuxième groupe. — *Maladies qui infectent la plante pendant la floraison.*

Ce sont le *charbon* du blé et le *charbon nu* de l'orge. Elles ont un cycle évolutif différent des précédentes. Les spores de la maladie apparaissent de bonne heure et sont transportées sur les fleurs. Dans un champ de blé atteint du charbon, les épis charbonneux sont visibles dès leur sortie de la gaine, et l'on voit la masse charbonneuse remplaçant presque totalement les glumes, glumelles et les organes floraux. Les spores sont disséminées au moment de la floraison, et bientôt il ne reste de l'épi que le rachis et quelques débris d'axes secondaires noircis. Transportées sur les fleurs ouvertes d'un épi sain, elles germent au contact du stigmate et infectent l'ovaire. Les conditions météorologiques influencent beaucoup ce mode d'infection. C'est ainsi que des pluies intenses et des températures basses le gênent, alors qu'un temps sec et calme le favorise.

A la maturité du grain, le champignon qui a pénétré dans l'ovaire se retrouve dans l'embryon, où il se conserve à l'état latent pendant quatre à cinq ans, sans témoigner sa présence par des signes extérieurs.

Ce germe interne ne s'éveille normalement que lors de la germination du grain. Il évolue alors et suit son développement à l'intérieur des tissus du végétal pour n'apparaître au grand jour qu'au moment de l'épiaison.

Voici donc passé rapidement en revue les deux grands types d'évolution sur lesquels seront basés les traitements. Ceux-ci seront nettement différents suivant que nous avons à faire à une infection *embryonnaire* (premier groupe) ou à une infection *florale* (deuxième groupe.

Dans le premier cas, nous emploierons la désinfection *externe*, car les germes parasitaires sont à la surface de la semence, alors que, dans le deuxième cas, les germes parasitaires étant inclus dans la semence, nous emploierons la désinfection *interne*.

Prenons pour types la *carie* et le *charbon du blé*.

Traitements contre la carie du blé
(traitement externe)

Les substances toxiques utilisées dans la lutte contre les parasites végétaux et, spécialement, contre les champignons, sont désignées sous le nom de *fongicides*. Ceux-ci sont très nombreux, mais, en définitive, le choix ne doit se porter que sur un nombre très restreint, de façon à ce que le traitement employé puisse remplir les diverses conditions suivantes :

1° être actif à l'égard des maladies ;
2° être sans effet nuisible sur la plante traitée ;
3° être d'un emploi pratique et économique.

Depuis très longtemps on a employé le *chaulage*, c'est-à-dire une immersion des grains dans un bain de lait de chaux à 2 %. Une certaine routine veut même qu'un simple lavage énergique des semences permette de lutter contre la maladie. Ces différentes méthodes sont pratiquement inefficaces et par conséquent doivent être rejetées.

Les principaux produits mis à la disposition de l'agriculteur sont : le sulfate de cuivre, le formol, produits à base de mercure, acide salicylique et différentes poudres commerciales.

1° **Le sulfate de cuivre.** — C'est le produit le plus employé pour lutter contre la carie. Employé depuis très longtemps et connu sous le nom de vitriol bleu d'où le nom de *vitriolage* donné parfois au traitement. Il ne faut pas confondre le vitriol bleu avec le « vitriol » qui désigne l'acide sulfurique servant à détruire les mauvaises herbes, mais non à traiter les semences de blé.

De tous les procédés expérimentés pour lutter contre la carie, le traitement par le sulfate de cuivre est celui qui en tout temps, en tous lieux et en toutes circonstances a toujours donné les meilleurs résultats. Il est d'application simple et facile, nécessite pas beaucoup de temps et peu de main-d'œuvre, un matériel peu compliqué et, en définitive, un traitement très économique. On doit sans aucune hésitation le préférer à tous autres modes de traitement.

Comment pratiquer le *sulfatage des semences ?*

Le sulfatage des semences s'effectue ordinairement de deux façons : par aspersion et par immersion.

a) *Par aspersion ou arrosage.* — Consiste à arroser le tas de blé avec une solution contenant 1 % de sulfate de cuivre, c'est-à-dire 1 kgr. pour 100 litres d'eau. Cette solution est à employer environ à raison de 10 litres par quintal de blé à traiter. Après arrosage, le tas de blé est pelleté pour assurer une répartition complète et homogène de tout le produit. Il faut ensuite prendre le soin de saupoudrer le blé traité avec de la chaux éteinte de façon à neutraliser l'action toxique du sulfate de cuivre qui porterait atteinte à la faculté germinative.

Ce procédé ne donne que des résultats très imparfaits car la solution ne pénètre pas complètement dans la fente où entre les poils du grain, points où se trouvent généralement en plus grande importance, les germes de la carie. De plus, ce procédé par aspersion ne permet pas d'éliminer les grains cariés demeurés entiers et qui échappent de ce fait à l'action de la solution cuprique pouvant par la suite en s'écrasant contaminer à nouveau les semences au moment des semailles. C'est pourquoi on doit lui préférer le procédé par immersion.

b) *Procédé par immersion ou trempage.* — Dans la pratique courante, on peut opérer de la façon suivante :

Dans un récipient on prépare une solution de sulfate de cuivre à la dose de 1 à 1,50 %. Les grains à traiter sont mis dans un panier ou une corbeille en osier, qui, plongé dans le bain de sulfate de cuivre, doit être recouvert par une couche de liquide de 10 à 15 centimètres. Les grains sont brassés vigoureusement et frottés énergiquement entre les mains ; ils subissent de ce fait un lavage dont l'action mécanique s'ajoute à l'action toxique de celle du cuivre.

Les grains cariés, les grains avortés, les poussières et impuretés montent à la surface pouvant ainsi être enlevées à l'aide d'une écumoire. Les grains cariés doivent être soigneusement enfouis profondément dans le sol en évitant de les jeter sur le fumier. Ce procédé permet ainsi de compléter l'action mécanique du triage qui aura été effectué précédemment. Après 10 à 15 minutes d'immersion, le panier est retiré et laissé quelques instants pour permettre l'égouttage de la semence. Il est ensuite plongé dans un deuxième récipient contenant un lait de chaux préparé en délayant 2 à 3 kgr. de bonne chaux vive pour 100 litres d'eau. Après un nouvel égouttage, le grain est étalé sur un plancher pour le laisser sécher.

Le trempage dans le lait de chaux s'impose car il a pour effet de neutraliser rapidement la toxicité du cuivre sans nuire toutefois à son efficacité, et de neutraliser aussi presque complètement son action nocive sur les grains blessés par la machine à battre. Les sacs destinés à contenir la semence doivent être désinfectés en les trempant dans la solution cuprique pendant quelques heures, après quoi ils sont mis à sécher.

Il est indiqué que le semis soit rapidement fait après le sulfatage, car les grains humides ne tarderaient pas à rentrer en germination. Il faut tenir compte également de l'augmentation du poids due à l'absorption de la solution par les grains, augmentation qui peut atteindre environ 5 %. La dose prévue pour le semis doit donc être augmentée en conséquence.

Dans la région viticole où l'on est habitué à se servir de la bouillie bordelaise, il est recommandé de procéder comme nous venons de le dire en substituant simplement la bouillie à la solution cuprique et au

lait de chaux. L'important est d'user d'une bouillie bien préparée et de bien mouiller la surface du grain. Ce procédé donne également de bons résultats dans le cas de grains faiblement cariés.

Le cuivre peut également être employé en *poudrage* sous diverses formes telles que :

— carbonate de cuivre ;
— oxychlorure de cuivre ;
— acétate de cuivre, etc...

Ce procédé permet un enrobage des grains par l'emploi d'un produit bien pulvérulent et sec à raison de 200 grammes par quintal de blé à traiter. C'est un procédé très expéditif qui peut, sans inconvénient, être appliqué longtemps à l'avance sans nuire à la germination. Il présente un grave défaut car il ne permet pas, comme dans le cas de l'immersion, d'éliminer par écumage les grains cariés et les grains avortés.

2° **Le formol.** — Employer le formol du commerce (à 40 %) à la dose de 1/4 de litre par 100 litres d'eau. Les grains sont plongés dans la solution formolée, sont brassés et frictionnés énergiquement en enlevant les impuretés qui surnagent. Laisser tremper pendant 1/1 d'heure et laisser le blé en tas pendant 4 à 6 heures recouvert de sacs humides désinfectés au formol. De cette façon, les vapeurs de formol émises complètent l'action directe du fongicide. Le blé est ensuite étalé et pelleté pour en assurer le séchage. Facile à appliquer, le traitement au formol présente en outre l'avantage de conserver aux grains traités la possibilité d'être consommés après lavage à l'eau pure. Le traitement peut également être fait à l'avance à temps perdu. Il arrive parfois que le formol brûle les grains, surtout lorsque ceux-ci ont été fendillés lors du battage. C'est pourquoi l'essai de la faculté germinative doit être fait après traitement de la semence par le fongicide.

3° **L'acide salicylique.** — Trempage du blé dans une solution renfermant 100 grammes du produit pour 100 litres d'eau pendant 20 minutes.

4° **Produits à base de mercure.** — On vend dans le commerce des poudres qui sont à base de produits mercuriques. Ces produits ont l'inconvénient d'être très coûteux et d'être dangereux pour l'homme et les animaux. Le « Cérésan » peut s'employer en trempage comme le sulfate de cuivre pendant 20 minutes à raison de 100 grammes pour 100 litres d'eau.

En résumé, le procédé pratique que doit employer l'agriculteur est le *sulfatage des semences par immersion,* procédé qui donne toujours de bons résultats si l'on prend les précautions précitées. Rappelons qu'il permet de lutter contre la carie du blé, mais aussi contre le charbon couvert de l'orge distique, les charbons nus et couverts de l'avoine et la carie du seigle.

Traitements contre le charbon du blé
(traitement interne)

Tandis que pour effectuer la désinfection externe des semences on a recours à l'emploi de moyens chimiques, pour pratiquer la désinfection interne on ne peut compter que sur l'action de la chaleur. L'action de la chaleur permet de tuer les germes infectieux qui se

trouvent à l'état latent dans l'embryon de la graine. Les semences de céréales supportent, sans diminution notable de leur faculté germinative, l'immersion dans de l'eau à 52-53° pendant 10 minutes ; cette action thermique suffit pour détruire la vitalité des germes latents internes des parasites charbonneux.

Le procédé qui pourrait donner les meilleurs résultats est le suivant : le grain est soumis tout d'abord à un trempage d'une durée de quatre heures dans de l'eau à 25-30°, puis immergé dans de l'eau chaude à 52° pendant 10 minutes. Il est ensuite mis à sécher.

En Tunisie, on pratique soit le bain unique (trempage pendant une heure à 48°), soit le double bain, qui donne de meilleurs résultats (premier bain à 45° pendant 40 minutes, deuxième bain à 52° pendant 10 minutes). La méthode de traitement par air chaud est employée avec succès en Russie.

Il est important de signaler que la température doit être appréciée soigneusement à l'aide d'un thermomètre bien contrôlé. Dépasser en intensité ou prolonger en durée l'action de la chaleur altère dangereusement la faculté germinative. Ces conditions rendent le procédé très délicat à manier par les cultivateurs et ne devient pratique que lorsque la désinfection s'effectue en grand au sein d'une Coopérative et que l'on dispose d'un personnel compétent et d'un outillage approprié.

Afin d'être complet, il faudrait également guider le souci des agriculteurs sur le choix des semences au point de vue *variétale*.

Jusqu'à présent, nous avons traité des précautions générales à prendre pour effectuer une bonne culture de céréale ; mais un important problème se pose pour l'orientation de sa culture sur telle ou telle variété. Autrement dit, pour notre région au climat très spécial, quelles sont les variétés les mieux adaptées, et notamment les variétés les plus résistantes à l'échaudage et à la sécheresse ?

Depuis très longtemps, les agriculteurs de notre région cultivent des céréales dont il serait bien difficile d'en définir la nature. Ce sont des mélanges hétéroclites de toutes variétés, obtenus par l'agriculteur lui-même, qui sème d'une année à l'autre une partie de sa propre récolte. Dans ces conditions, il ne peut être question d'avoir une céréale homogène possédant la pureté variétale.

On n'attache pas assez d'importance sur ce choix de la semence, et beaucoup d'agriculteurs se contentent des « balayures de grenier » comme ils disent, employant communément le qualificatif de « blé de pays » comme nom passe-partout.

Au cours de la campagne 1946-1947, la Direction des Services agricoles, en accord avec l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, a organisé des champs de comportement de céréales, des champs de vulgarisation dans lesquels ont été mis en comparaison les variétés de céréales communément employées dans notre région.

Cette année encore, et sur une plus grande échelle, nous allons répéter nos essais. Déjà un grand nombre d'agriculteurs nous ont donné leur accord et dès maintenant ces champs vont être ensemencés. La semence est fournie gratuitement par la Coopérative de blé, quitte à l'expérimentateur de rendre à celle-ci le poids correspondant au moment de la récolte.

Les variétés choisies, sur les conseils de l'Ecole nationale d'Agriculture, ont été les suivantes :

Blé : Préparateur Etienne, Docteur Mazet, Blé des Dômes, Florence Aurore (pour la plaine).

Avoine : Inversable d'hiver pour la montagne ; Grise de Provence et Rouge d'Afrique pour la plaine.

Orge : Probsdorff et Escourgeon de Grignon (plaine).

Seigle : Grand Croucllc, Géant des Alpes et Petkus, seulement pour la montagne.

Ces différentes variétés seront ainsi réparties dans un grand nombre de communes et constitueront des parcelles de 1 à 2 hectares (25 ares par variété), placées autant que possible à proximité d'une route pour être facilement visibles.

Pour que ce programme de vulgarisation puisse être réalisé complètement, il faut que, dès à présent, les semences puissent être livrées aux agriculteurs, travail auquel s emploie la Coopérative de blé, en rencontrant d'ailleurs de nombreuses difficultés.

Les semences sont rares, surtout en céréales secondaires, et, lorsqu'elles arrivent, il est toujours trop tard. Il ne faut en effet pas oublier ce vieux proverbe plein de vérité : « Semez tôt, vous récolterez sûrement ».

Parallèlement à ces essais de variétés, nos champs serviront également à des essais de fumure. Pour ce, nous nous sommes assurés la collaboration du Bureau départemental d'études des engrais azotés, de la Société commerciale des potasses d'Alsace et de l'Association de propagande des engrais phosphatés. Des engrais seront fournis à chacun de nos expérimentateurs, ce qui permettra de mettre plus en valeur le bon choix des variétés essayées.

Ce programme d'essai n'a pas la prétention d'être de la recherche scientifique, car ce n'est pas notre rôle, mais simplement d'être réalisé dans un but de *vulgarisation des meilleures méthodes culturales*.

*
**

Agriculteurs, vous voici nettement éclairés sur les principaux facteurs déterminants d'une bonne culture de céréale. Un travail judicieux du sol secondé par une préparation méthodique des semences vous permettra d'espérer en des récoltes satisfaisantes.

L'utilisation d'une semence saine, propre et vigoureuse, adaptée dans un milieu convenablement choisi, tel est le secret essentiel de la réussite de toute culture.

Pour illustrer tous ces bons conseils, il ne suffirait de prendre qu'un exemple, celui d'un agriculteur de la région de Montpellier qui, sur 7 hectares, a réalisé une production de 250 quintaux, soit un rendement de 35 quintaux à l'hectare. Ce n'est pas un miracle, mais simplement de la bonne culture.

Le travail de l'homme est terminé ; maintenant, si dame Nature le veut, le semeur, tel une fée magique, pourra de son geste rituel et fécond donner à la terre une moisson riche et dorée.

R. Marsolat,
Ingénieur des Services agricoles.

Documentation technique :

« Eléments de pathologie végétale », par Marchal.
« Les déformations parasitaires », de Viennot-Bourgin.
« La production du blé », de L. Bretignière.
« Sommaire d'agronomie », de Lasnier-Lachaise.
Bulletin technique d'information : Les Céréales, nº 17-18 d'avril-mai.
Station d'amélioration des plantes cultivées, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

OFFICE INTERNATIONAL DU VIN
(Organisation intergouvernementale créée par l'arrangement international du 29 novembre 1924), 11, rue Roquepine, Paris (VIme)

APRES LA XXVIe SESSION DU COMITÉ DE L'OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

(SUITE)

Troisième séance du mercredi 2 juillet : La protection des appellations d'origine des vins.

La séance est reprise à 9 h. 30 et M. le Président donne la parole à M. le baron Le Roy (France), qui donne lecture de son rapport général sur la question de la « nécessité du respect et de la protection des appellations d'origine des vins » et conclut en proposant de reprendre l'examen et le vote des conclusions adoptées en cette matière lors du Congrès international sur les appellations d'origine des vins, en 1937.

M. Joffet (France) appelle l'attention du Comité sur ce que, à l'heure actuelle, l'Organisation internationale du commerce s'est emparée de la question des appellations d'origine et la législation doit s'appliquer non seulement aux produits agricoles, mais aussi à certains produits industriels ; la protection des appellations d'origine se rattache à l'appellation générale et à l'application des marques de fabrique, c'est pourquoi l'Organisation internationale du commerce s'en est saisie. Nous avons donc, avec la F. A. O., cette nouvelle organisation en voie de constitution, et dès lors il conviendrait de viser à la fois ces deux organisations.

M. Costa Lima (Portugal) se félicite de l'exposé de M. Le Roy et fait remarquer qu'il y a en cette matière la défense des marques de vins, des marques industrielles et ensuite des appellations d'origine des vins. Ce sont trois phases différentes. Pour les marques, en matière de propriété industrielle, il n'y a pas de difficultés. C'est en matière de provenance qu'ont commencé les difficultés. Et évoquant les efforts déployés par le regretté Président Capus, il se déclare d'accord avec les conclusions mettant une fois de plus en évidence ces mêmes principes : la qualité du sol, le climat, le cépage, la façon de faire le vin ; mais il faut encore ajouter la dégustation des vins, ce qui a été fort bien mis en évidence dans les rapports de l'Algérie et surtout du Luxembourg. Parce que partant, dans les meilleurs crus, il peut y avoir un accident et que le vin ne soit pas bon. Or, le résultat final, c'est de protéger le crédit d'un vin avec droit à l'appellation d'origine contrôlée et c'est aussi de défendre le consommateur.

M. le professeur Dalmasso (Italie) expose l'état de la question en Italie et se déclare convaincu qu'il faut maintenant revenir à l'organisation qui existait jusqu'en 1934-1935 et qui était basée sur les consortiums, mais dont l'organisation doit être l'œuvre des viticulteurs sous le contrôle de l'Etat. Bien que des oppositions s'y manifestent, le Conseil national, qui est la plus haute organisation scientifique en Italie, a pris en main cette question, et on étudie actuellement un nouveau projet d'Institut afin d'arriver à obtenir cette organisation.

M. Joffet (France) fait remarquer que, malgré le fait qu'on trouverait dans le rapport présenté, comme dans celui de l'année dernière, les bases d'une charte vraiment internationale de la protection des appellations d'origine, on demeure étonné de constater que de très longues années après la mise en vigueur de cette convention, le problème des appellations d'origine puisse être invoqué sur le plan international.

La raison en est sans doute que les Etats producteurs eux-mêmes, ainsi que la discussion qui vient d'avoir lieu vient de le refléter, ont des réglementations qui nécessiteraient certainement une harmonisation et une coordination de certains points de vue et en tous les cas une harmonisation des méthodes de contrôle et, éventuellement, d'analyse. Cette situation a été évoquée non seulement dans cette enceinte, dit-il, mais dans toutes les réunions internationales qui se sont préoccupées de cette question, et si la F. A. O. a été sensible à la protection des producteurs, elle a fait dans ce sens un certain nombre de recommandations qui, jusqu'ici, n'ont pas donné de solutions définitives ; l'Organisation internationale du commerce, prenant au contraire en considération le point de vue des consommateurs, a pensé qu'il était nécessaire de poursuivre la mise au point d'une législation internationale des appellations d'origine.

Une telle proposition ne va pas sans soulever des difficultés et des discussions à sens très divers. Cependant, au cours de la section actuelle de l'Organisation du commerce, il a été envisagé d'insérer dans le projet de charte qui devait faire l'objet de la prochaine conférence internationale, un texte qui, après de longues discussions, pourrait amener par son application de très gros changements dans les rapports réciproques des Etats, au sujet des appellations d'origine. Ce texte a été appuyé non seulement par des pays qui ont des intérêts viticoles, mais, chose inattendue, par des pays comme Cuba, qui ont des intérêts tout à fait différents et qui ont vu dans l'appellation d'origine un moyen, d'ailleurs à eux, de protéger leur production de tabac et les fabriques qui en découlent, notamment celle de cigares.

Ceci indique la généralité de cette notion et la multiplicité des intérêts qui peuvent s'y trouver rattachés.

Il indique que la distinction entre les marques et les appellations d'origine s'est posée, et une difficulté pratique se pose, c'est celle de la traduction d'anglais en français du terme d'appellation d'origine ; c'est pourquoi vous avez pu remarquer que, dès la seconde ligne de ce texte, on parle de marques commerciales, parce que c'est ainsi qu'on appelle les appellations d'origine.

M. Samarakis (Secrétaire général de l'O. I. V.), fait remarquer que ce n'est pas suffisant.

M. Joffet reprend que la fin de la phrase le complète quand on parle

des appellations d'origine ou géographiques. Et c'est le cas ici. Ce texte, en lui-même, contient en quelque sorte la méthode qui va être suivie pour la mise au point de ce que nous pouvons considérer comme une réglementation internationale.

En premier lieu, il comporte la reconnaissance par l'organisation internationale et par tous les Etats qui adhéreraient, des appellations d'origine. C'est là le point le plus important.

Deuxièmement ces Etats s'engagent à reconnaître et à garantir la protection de ces appellations. Et cette protection ne sera accordée qu'aux Etats qui auront eux-mêmes une législation.

Ici je dois dire que j'appuie formellement la proposition de résolution présentée par M. le baron Le Roy parce qu'elle constitue le moyen de mettre à la disposition de l'Organisation les éléments qui lui seront nécessaires pour ses premiers travaux. Ce recensement que préconise en quelque sorte la résolution des appellations d'origine constituera un des moyens de notifier à l'Organisation les appellations reconnues, notification qu'on avait envisagée d'abord, mais devant laquelle on a reculé parce que l'importance des moyens qu'elle exigeait de mettre en œuvre pour constituer la documentation de l'Organisation était trop considérable.

L'O. I. V. a donc de ce point de vue un rôle essentiel à jouer, il pourrait être l'auxiliaire très précieux des futures conférences qui se tiendront en même temps que l'Organisation internationale du commerce pour la centralisation de la documentation.

L'examen de cette documentation permettra de constater d'ailleurs, en fonction des législations qui seront communiquées, quelles seraient les modifications à apporter aux législations existantes. Ceci est une œuvre de longue haleine, et il ne faut pas attendre qu'elle soit terminée pour organiser d'une manière plus positive et plus pratique la protection des appellations d'origine, et c'est pour cela que le texte que vous avez sous les yeux préconise la constitution d'accords bilatéraux qui permettront aux divers Etats producteurs ou consommateurs de mettre au point, à la faveur de conversations directes, les règles qui devront dominer leurs échanges en ce qui concerne les appellations d'origine. La conclusion de ces accords, qui seront tous communiqués à l'Organisation, comme la communication des législations, font évidemment apparaître des divergences de vues, des demandes de mise au point, très légitimes mêmes dans certains cas, qui nécessiteront la convocation d'une conférence internationale qui sera comme une seconde Conférence du vin et qui aura pour mission d'établir cette carte internationale des appellations d'origine.

Sans doute à ce moment-là faudra-t-il envisager que des instances soient possibles, que des recours contre des refus d'application ou la mise au point des litiges puissent être effectués. La question se posera alors de savoir si c'est l'Organisation elle-même qui devra constituer cette juridiction, si au contraire elle devra faire de la Conférence dont on peut prévoir la convocation cette juridiction, et si même les règlements de l'Organisation de la Charte elle-même ne permettraient pas de constituer dans son sein une juridiction d'appel qui donne toutes les garanties aux Etats producteurs comme aux Etats consommateurs.

Il est à prévoir que l'ensemble de ces divers travaux aboutiront

à une jurisprudence internationale, et il est souhaitable que, dans toute leur durée, l'O. I. V. soit en mesure d'apporter une contribution à la réalisation du programme ainsi défini.

M. Chaponnier (Suisse) expose les mesures prises en Suisse en vue d'assainir le marché du vin, notamment par le contrôle des comptabilités et des caves, et signale les résultats obtenus en faveur de la protection des appellations d'origine des vins. Il explique, d'autre part, les dispositions de l'arrêté du Conseil fédéral du 4 octobre 1946, qui institue la classification des vins étrangers importés en quatre catégories, dont la première comprend les grands crus classés, qui sont des vins avec appellation d'origine. Ces vins ne peuvent être coupés, et à cet égard un contrôle rigoureux est exercé. Dès lors, l'éminent délégué de la Suisse regrette qu'une telle mesure puisse être considérée comme une prétendue violation de l'accord de Madrid. Il termine en disant que l'on n'aura une véritable protection des appellations d'origine que le jour où un contrôle régulier des comptabilités et des caves sera introduit dans tous les pays d'origine.

M. le baron Le Roy (France) partage l'avis formulé sur l'intérêt de la dégustation comme critère de la qualité des vins et indique qu'en France, à l'heure actuelle, un certain nombre de textes sont prêts qui organisent la dégustation des vins destinés à l'exportation ; mais il croit qu'on se trouve là à un stade de perfection qu'il serait difficile d'internationaliser dans l'état de choses actuel.

I. — *Définition de l'appellation d'origine.* — Un vin ou une eau-de-vie de vin ne peut porter une appellation d'origine que si celle-ci est consacrée par des usages et une renommée constatée.

Cette renommée doit résulter de caractères qualitatifs déterminés par les facteurs suivants :

1° Des facteurs naturels, dont le rôle est prépondérant : le climat, la nature du sol, le ou les cépages, l'exposition. Ces facteurs permettent de définir une aire de production qui doit être délimitée.

2° Des facteurs dus à l'intervention de l'homme, dont le rôle est plus ou moins important : méthodes de culture, de vinification et, pour les eaux-de-vies, procédés de distillation.

Aucun produit viticole ne peut donc jouir d'une appellation d'origine et des avantages qui y sont attachés s'il ne provient, tout au moins, d'une aire de production et de cépages nettement déterminés.

Considérant que les nations viticoles s'imposent depuis quelques années une réglementation sévère de leurs vins et eaux-de-vie de vin à appellation d'origine, en précisant leurs caractères techniques ;

Considérant que cette discipline est nécessaire pour assurer le maintien des caractères et de la qualité des produits qui ont acquis le droit à ces appellations ;

Considérant que cette discipline permet la protection efficace des viticulteurs qui bénéficient de ces appellations tout en donnant les garanties nécessaires aux consommateurs ;

Considérant qu'elle est la base des ententes internationales pour la protection réciproque des appellations d'origine ;

Considérant qu'une documentation internationale est indispensable pour qu'on puisse y étudier les différentes appellations d'origine :

(à suivre) N.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Mois de juillet 1947

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de juillet	Total	Mois de juillet	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	1.500	23.426	17.300	134.970	24.610
2	Aisne	333	2.737	13.325	141.170	34.428
3	Allier	409	15.062	14.019	156.449	28.527
4	Alpes (Basses-)	287	8.055	3.394	25.951	4.234
5	Alpes (Hautes-)	358	5.067	2.839	29.682	10.930
6	Alpes-Maritimes	52	860	18.486	174.170	29.133
7	Ardèche	7.633	134.919	7.753	101.507	28.901
8	Ardennes	»	»	6.800	75.700	12.549
9	Ariège	59	3.601	2.904	62.512	5.746
10	Aube	66	3.036	9.981	118.614	21.416
11	Aude	278.994	2.723.530	26.338	411.745	145.977
12	Aveyron	383	6.958	12.421	132.285	17.195
13	Bouches-du-Rhône	28.201	552.186	42.775	521.827	90.837
14	Calvados	»	»	8.157	142.039	15.923
15	Cantal	1	24	6.734	85.748	12.106
16	Charente	27.143	514.731	8.958	103.394	14.021
17	Charente-Inférieure	20.670	467.991	11.193	138.697	17.504
18	Cher	635	10.235	8.034	107.880	12.703
19	Corrèze	15	428	7.665	89.470	14.419
20	Côte-d'Or	5.242	58.764	25.114	230.274	298.400
21	Côtes-du-Nord	»	»	5.513	123.901	15.197
22	Creuse	»	»	6.351	82.077	10.315
23	Dordogne	37.742	299.882	8.954	94.702	28.883
24	Doubs	»	»	14.495	171.515	23.273
25	Drôme	3.545	61.090	7.664	89.624	27.741
26	Eure	»	»	7.846	95.982	14.322
27	Eure-et-Loir	»	»	8.275	99.472	22.034
28	Finistère	»	»	27.648	322.501	52.849
29	Gard	199.023	2.191.444	38.397	468.885	71.037
30	Garonne (Haute-)	5.310	119.610	18.435	213.137	22.014
31	Gers	43.082	719.192	7.701	56.628	23.665
32	Gironde	157.169	1.431.304	56.116	556.206	930.117
33	Hérault	460.673	4.605.388	62.207	705.624	441.628
34	Ille-et-Vilaine	»	»	12.530	144.123	22.702
35	Indre	1.079	26.482	6.126	89.261	8.698
36	Indre-et-Loire	14.009	194.516	14.713	185.967	75.822
37	Isère	2.549	44.296	20.745	239.519	29.169
38	Jura	630	11.268	9.186	97.624	23.274
39	Landes	6.336	107.590	7.369	80.904	15.845
40	Loir-et-Cher	16.636	294.695	6.937	94.908	40.917
41	Loire	117	17.427	46.658	416.757	67.736
42	Loire (Haute-)	4	402	8.888	86.254	14.522
43	Loire-Inférieure	24.696	153.101	36.489	322.036	54.072
44	Loiret	1.815	18.799	15.695	158.113	16.737
45	Lot	2.354	27.914	5.679	58.716	3.854
46	Lot-et-Garonne	9.813	137.360	6.284	85.533	16.247
47	Lozère	»	241	3.795	33.982	6.214
48	Maine-et-Loire	19.785	191.359	21.720	188.959	128.439
49	Manche	»	»	5.987	97.278	17.265
50	Marne	2.327	150.717	28.842	322.847	884.002
51	Marne (Haute-)	1	164	5.241	70.399	9.742
52	Mayenne	»	»	1.987	49.840	6.243
53	Meurthe-et-Moselle	20	637	30.110	338.836	44.312
54	Meuse	8	517	8.189	97.544	15.124
55	Morbihan	»	»	10.746	140.603	18.996
56	Moselle	»	»	31.931	296.440	52.253

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de juillet	Total	Mois de juillet	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	39	816	9.949	143.470	27.359
59	Nord-Lille	«	»	52.680	552.715	104.605
	Nord-Valenciennes	«	»	23.669	264.218	55.075
60	Oise	«	»	11.522	153.892	26.269
61	Orne	«	»	3.236	65.698	9.828
62	Pas-de-Calais-Arras	«	»	29.748	340.990	61.677
	Pas-de-Calais-Boulogne	«	»	15.565	156.356	21.738
63	Puy-de-Dôme	319	6.719	26.869	254.357	37.396
64	Pyrénées (Basses-)	3.287	41.487	15.479	175.863	23.778
65	Pyrénées (Hautes-)	279	2.486	5.430	83.130	9.183
66	Pyrénées-Orientales	54.895	1.000.053	19.708	260.508	147.661
67	Rhin (Bas-)	4.447	66.437	26.081	296.967	84.054
68	Rhin (Haut-)	18.011	237.869	34.397	344.565	117.040
69	Rhône	26.182	285.188	68.542	663.886	188.730
70	Saône (Haute-)	»	27	11.552	118.641	18.029
71	Saône-et-Loire	15.660	290.881	28.533	265.477	142.087
72	Sarthe	17	1.775	8.212	122.706	14.953
73	Savoie	1.972	27.371	13.585	121.823	32.928
74	Savoie (Haute)	126	4.729	9.853	106.265	22.414
75	Seine : 1re direction	»	»	83.521	678.868	228.793
	2me direction	»	»	304.725	3.115.941	782.330
76	Seine-Inférieure Rouen	»	»	24.100	273.914	67.475
	Seine-Inférieure Le Havre	»	»	10.404	115.325	18.275
77	Seine-et-Marne	»	»	22.317	166.899	39.246
78	Seine-et-Oise Versailles	»	»	31.726	294.889	64.312
	Seine-et-Oise Paris	»	»	24.528	198.471	44.253
79	Sèvres (Deux-)	2.384	17.693	8.762	121.506	17.280
80	Somme	»	»	17.338	174.072	23.531
81	Tarn	19.594	271.390	11.259	143.395	53.900
82	Tarn-et-Garonne	5.960	85.845	2.465	37.487	8.618
83	Var	56.085	771.347	27.200	271.149	25.471
84	Vaucluse	36.794	500.542	10.440	97.875	63.681
85	Vendée	4.510	34.868	7.542	90.322	12.167
86	Vienne	12.251	95.399	9.670	90.575	16.506
87	Vienne (Haute-)	»	»	18.192	166.861	28.786
88	Vosges	»	49	16.024	152.101	27.188
89	Yonne	1.220	10.993	8.525	92.830	19.390
	Total pour la France	1.644.736	19.099.469	1.922.366	20.531.758	6.780.825
	Alger	146.934	3.289.609	50.172	622.718	518.391
	Constantine	75.967	812.755	22.598	283.011	69.257
	Oran	176.895	4.800.783	53.440	621.452	888.502
	Total pour l'Algérie	399.796	8.903.147	126.210	1.527.181	1.476.150
	Total général	2.044.532	28.002.616	2.048.576	22.058.939	8.256.975

A PROPOS DES TRAITEMENTS HERBICIDES DANS LES CÉRÉALES

COLORANTS NITRÉS OU PHYTO-HORMONES HERBICIDES

Les essais effectués dans le Puy-de-Dôme, le Cantal et la Haute-Loire en 1947 confirment ceux de 1946, que nous avons relaté précédemment (*Le Progrès agricole et viticole* du 6 juillet 1947). De ces essais on peut conclure, semble-t-il, que l'acide sulfurique est appelé à être de plus

en plus remplacé par des herbicides moins dangereux, plus souples et plus sélectifs. A ce point de vue, le chlorate de soude est certainement peu indiqué, car il est susceptible d'exercer une action dépressive regrettable sur les céréales (il s'agissait, il est vrai, de céréales de printemps) même lorsqu'on l'emploie dilué dans l'eau à la dose de 800 grammes par hectolitre.

En ce qui concerne les engrais désherbants, à la fois azotés et potassiques, ils nous ont donné également des résultats décevants. Ils n'ont guère permis de détruire que les ravenelles, l'adonis goutte de sang, et ont exercé par ailleurs une action fâcheuse sur les céréales, aussi brutale sinon davantage que celle de l'acide sulfurique.

*
**

A l'issue de la campagne 1946-1947, la question qui se pose est celle-ci : faut-il adopter les colorants nitrés ou les phyto-hormones herbicides ? Car ces deux catégories de produits ont manifestement donné les meilleurs résultats. Il est hélas difficile de répondre nettement.

En effet, s'il est des cas où le choix s'avère facile, il en est d'autres où les résultats dépendent essentiellement des conditions dans lesquelles se font les traitements.

Lorsqu'il s'agit de détruire des plantes peu résistantes, telles que les ravenelles, les sanves, l'adonis goutte de sang, voire le lamier blanc, les colorants nitrés donnent en général des résultats remarquables. Ils ont pour avantage, en agissant brusquement, d'interrompre en quelques jours l'évaporation de l'eau du sol par les mauvaises herbes. Leur action corrosive à l'égard des céréales, action peu brutale d'ailleurs, paraît elle-même avantageuse, car elle est suivie d'une poussée plus vigoureuse. *Mais, même dans ces cas, les phyto-hormones sont susceptibles de donner de très bons résultats.*

Avec les phyto-hormones, les ravenelles, l'adonis goutte de sang, les renoncules diverses sont en effet mises rapidement hors combat. Le lamier blanc a résisté trop longtemps dans nos essais de 1947 et, pendant plusieurs semaines, a contribué à dessécher le sol. Par contre, ravenelles, renoncules et adonis furent éliminés en peu de temps.

Les colorants nitrés se sont révélés supérieurs au point de vue action immédiate contre le fumeterre, le gratteron, le lamier amplexicaule, mais, en définitive, même dans ces cas, les phyto-hormones herbicides ont exercé une action qui les a fait classer comme de très bon herbicides.

Les phyto-hormones pour détruire les plantes résistantes.

Si les phyto-hormones herbicides ont un emploi tout désigné pour la destruction des plantes telles que les sanves, les ravenelles, les renoncules, à plus forte raison méritent-elles d'être utilisées pour la destruction des chardons. A ce point de vue, les essais de 1947 ont été particulièrement démonstratifs.

Le *pourpier* (Portulaca oleracea) a révélé une résistance assez grande. Le *laiteron* (Sonchus arvensis), l'*Héliotrope d'Europe* (Heliotropius Europeum), le *mouron rouge* (Anagalis arvensis) ont résisté aussi et, sauf le cas où ils se trouvèrent abondamment mouillés, ils purent continuer à se développer et fleurir, de même diverses salsolacées et le *silena inflata*.

Par contre, ont été stoppées de façon remarquable ou tuées . l'*achilles millefeuilles,* la *potentille rampante, l'ortie brûlante, l'épiaire* (Stachys alpina). Comme nous l'avons déjà dit plus haut, le *lamier blanc* lui-même, signalé comme résistant, a été détruit. Et a plus forte raison les *renoncules*.

Quant au *liseron des champs* (Convolvulus arvensis), il a été détruit de façon spectaculaire. Contrairement à ce qui s'est passé après traitement aux colorants nitrés, les plantes touchées par l'herbicide n'ont pas émis de nouveaux rejets. Bon nombre d'entre elles ont été tuées entièrement.

Dans nos essais, l'*achilles millefeuilles* a continué à vivre, mais les plantes ont été incapables de constituer une hampe florale.

Les chardons et les liserons dans les cultures de pommes de terre.

En fin mai, une pulvérisation de bouillie à base de Weedone permit de confirmer qu'on pourrait parfois détruire les chardons sans nuire aux cultures de pommes de terre. Le même traitement pratiqué en fin juillet par temps très chaud provoqua des altérations graves, de véritables brûlures sur les tiges et les feuilles. Dans le meilleur des cas, les feuilles jaunirent ou s'enroulèrent. Le traitement aggrava les effets visibles de la sécheresse. Mais il s'agissait là d'un cas un peu exceptionnel. Pour faire l'essai, la dose de produit actif avait été forcée et la température vraiment caniculaire. Des observations faites, on peut conclure qu'en traitant tôt au printemps on doit pouvoir détruire les chardons et le liseron dans les cultures de pommes de terre.

Les chardons et les liserons dans les vignes et les pépinières d'arbres.

On a dit que les orangers, les citronniers, le coton étaient très sensibles à l'action du Weedone. Les essais ont montré qu'en prenant quelques précautions on pouvait, par contre, sans hésiter, traiter dans les pépinières d'arbres fruitiers. C'est ce qu'a fait avec succès M. Knocker, directeur du Centre fruitier d'Auvergne à La Sauvetat (Puy-de-Dôme). Les essais auxquels nous avons procédé montrent que dans des conditions analogues il est possible de détruire les liserons dans les vignes. Il suffit de toucher le moins possible ces dernières. En visant intentionnellement quelques sarments, on a tué les parties de rameaux situées au-dessus du point touché, mais le brunissement des tissus ne s'est guère étendu qu'aux trois à quatre mérithalles de dessous.

En traitant avec précaution, on doit donc pouvoir opérer, dans les vignobles, contre le liseron. A plus forte raison pourra-t-on, semble-t-il, détruire l'*herbe blanche* (la fausse ravenelle) (Diplotaxis erucoides) qui, à l'automne et au premier printemps, abonde fréquemment, à une époque où la végétation de la vigne est en repos.

Explications sur le pouvoir sélectif des phyto-hormones herbicides.

Les observations faites en grande culture ne nous ont pas permis de relever de différences notables entre l'action herbicide des produits à base de Weedone et des produits renfermant du Méthoxone.

De toute façon, l'action sélective des phyto-hormones herbicides s'est confirmée et les céréales ont affirmé une résistance remarquable.

Dans un article paru dans *Le Progrès agricole et viticole* du 28 avril

1946, Lucie Arvy et Jean Lhoste paraissaient démontrer que l'effet herbicide du Weedone et du Méthoxone était du même ordre sur orge, sur blé et sur nielle, lorsque ces plantes étaient au même stade de développement. Dans une de nos récentes notes parue dans *Le Progrès agricole et viticole* du 6 juillet 1947, nous avons cru devoir dire que nos observations contredisaient cette thèse. En réalité, nous nous sommes mal ou incomplètement exprimés. Nous tenions seulement à souligner que la nielle est une plante relativement résistante à l'action du Weedone. Ce qui est vrai pour la nielle, le serait-il pour la ravenelle, plante sensible ? Nous ne le croyons pas. Tout en admettant avec Lucie Arvy et Jean Lhoste que les mauvaises herbes sont d'autant plus résistantes qu'elles sont plus développées, nous voulions conclure : *Il y a malgré tout un effet sélectif suivant les espèces végétales.*

E. Rosella,
Ingénieur agricole.

P. S. — Dans des cultures d'asperges, l'emploi des phyto-hormones herbicides a permis de se débarrasser, sans nuire aux cultures, des chardons et des liserons. Alors que la *potentille rampante* a été détruite facilement, sa proche parente, le *fraisier cultivé,* a pu être désherbé sans dégâts. Par contre, tandis que l'oignon résistait, les haricots et les poireaux souffrirent beaucoup.

QUESTIONS DIVERSES

Eté 1947 dans l'Yonne

Ce qui caractérise la saison de 1947, c'est la prolongation de la sécheresse et de la chaleur de juin à septembre inclus, à part quelques heures d'orage du 30 juillet au 4 août.

Mais quels orages ! L'ouragan a cassé les peupliers et les arbres fruitiers, dispersé les tas de gerbes, soulevé des toitures.

La grêle a dépassé sa puissance de destruction normale puisqu'elle a cassé les multiples verrières d'une ville où on n'a jamais songé à les protéger et traversé les toitures d'ardoises.

Les betteraves ont été dépouillées de leurs feuilles, et la sécheresse ne leur a pas permis de se développer jusqu'ici.

Et pour les sinistrés il n'y a pas de compensation car — heureusement du reste — la dévastation d'un orage à grêle ne s'étend guère que sur un kilomètre de largeur. Il n'y a donc pas raréfaction générale des récoltes et augmentation de prix comme dans les cas de sécheresse ou de gelée.

Gelés durant l'hiver, les blés ne donnèrent qu'un tiers à peine de récolte normale, un quart ou un cinquième de l'an dernier !

Les seigles, ainsi que les céréales de printemps, ont été moins touchés.

Malgré l'absence de gelées printanières, la récolte des pommes fut faible — nulle en certains vergers qui avaient surproduit l'an dernier.

Normale fut la production des cerisiers et des poiriers chez nous. Depuis deux ans les pruniers sont à peu près muets.

Les noyers ont une récolte normale.

*
**

Malheureusement pour nos treilles, les guêpes étaient si agressives qu'on fut obligé de récolter avant maturité.

Les vignes non grêlées ont été magnifiques et précoces. La vendange a commencé en pleine chaleur, le 15 septembre. Le raisin est très sucré. La sécheresse et la chaleur ne sont jamais excessives pour la vigne à la limite Nord de sa culture.

Et, pour la première fois peut-être, on a dû prendre des mesures afin d'éviter les fermentations à température élevée qui dénaturent le vin. On a vendangé seulement avant midi ou laissé les raisins non foulés se refroidir la nuit avant mise en cuve.

On a noyé souvent le chapeau de marc des vins rouges.

*
**

La sécheresse a transformé les prairies en paillassons dès la fin de juillet. On ne peut y laisser le bétail qu'auprès des rivières ou des ruisseaux permanents. Des abreuvoirs et des puits se sont taris.

N'eut été la baisse générale du franc, les prix du bétail auraient baissé par obligation de vendre.

Les modestes éleveurs de lapins vont à l'herbe, non avec une faucille, mais avec un piochon pour arracher les touffes rases.

Les prix du lait et des produits laitiers ont doublé dans le cours de l'été.

Restées petites, les pommes de terre valent cent fois le prix du début du siècle !

La campagne 1947 est très mauvaise pour les consommateurs d'aliments.

Elle l'est aussi pour les producteurs. Par exemple tel hectare de blé a produit en 1946 20 à 25 quintaux valant plus de 20.000 francs, et en 1947 5 ou 6 quintaux valant 10.000 francs.

Cette raison a freiné l'augmentation des salaires des ouvriers agricoles dont on essaye de se passer en travaillant en famille et en pratiquant la motoculture. Pas mal de prisonniers restent comme travailleurs libres, au moins à titre d'essai.

Dans beaucoup de villages, les retraités et les gens en congé apportent leur aide. Beaucoup d'entre eux n'ont jamais tant travaillé de leurs bras.

*
**

La moisson 1947 a suggéré à M. G. Guyot, poète du terroir, les réflexions suivantes :

Oh ! la pauvre moisson aux espoirs envolés.
La Nature inconsciente nous a gelés, grillés !
Et le bon vieux grand-père, préparant le goûter,
Nous dit : Oh ! mes enfants, veuillez bien m'excuser
Au cours de la moisson, de vous offrir ce pain
Que l'on ne peut sans honte donner à son prochain.
Oh, l'affreuse matière, d'où le blé est banni,
Où il entre des choses indignes d'un fournil.

. . . . . .

A quoi bon le progrès, si le monde en folie
Ne permet plus aux hommes d'assurer leur vie,
S'il refuse aux humains le *bon* pain quotidien,
Cette hostie symbolique du plus précieux des biens !

Sur la part du métayer en arboriculture et viticulture

Le métayage pur est rare en viticulture.

L'exploitation Beaujolaise comporte des terres et du bétail réservés au service du métayer et de la vigne.

La loi récente prévoyant *à priori* les 2/3 des produits au métayer ne s'applique donc pas facilement.

Ce partage 2/3 présume que les apports des parties sont égaux, au moins pour le cheptel et l'outillage. Il n'en est pas ainsi en arboriculture fruitière et en viticulture, surtout dans les crus.

Le 11 juin 1947, le Tribunal cantonal de Périgueux a jugé qu'un noyer n'entrant guère en production qu'à 25 ou 30 ans et sa culture exigeant peu de travail, le propriétaire devait recevoir la moitié des noix et non le tiers, le partage 2/3 - 1/3 étant maintenu pour les produits du labour et de l'élevage.

Il en est de même pour un vignoble au moins à appellation d'origine, attendu, dit le Tribunal :

« Qu'une dérogation aux conditions de partage se justifie lorsqu'une forme de production locale ou régionale permet de retirer un profit spécial en dehors de tout travail supplémentaire,

...« Qu'il en est ainsi par exemple pour un vignoble *à appellation contrôlée* par rapport à un vignoble *ordinaire,* la différence du profit fourni par ces deux vignobles étant, *de loin,* plus importante que la différence du travail entraîné dans les deux exploitations,

...« Qu'intervient ici en effet la plus-value résultant de la nature et de l'exposition du sol, propriété du bailleur, en dehors de tout travail particulier. »

Entre aussi en compte le choix des cépages que « généralement le métayer n'a pas fourni ».

Il existe aussi des crus pour les noix de table.

Il semble par ailleurs que le Tribunal a un peu chargé le propriétaire d'un vignoble ordinaire qu'il n'avait pas, d'ailleurs, à juger. Dans le cas d'hybrides producteurs-directs la reconstitution a été onéreuse et le propriétaire fournit souvent tout le matériel de culture et de cave.

Les contrats sont toujours plus compliqués qu'ils n'apparaissent aux néo-législateurs simplistes et parti-pristes.

Pierre LARUE,
Avocat. Ingénieur agronome.

—«o»—

La tourbe agricole en France

Le Progrès agricole et viticole a maintes fois parlé de la tourbe et des énormes services que certaines de ses variétés peuvent rendre à l'agriculture, soit comme amendement, soit comme litière et soit aussi comme

désinfectant. Car, si la plupart des tourbes sont noires et constituent des combustibles de plus ou moins de valeur, il en est d'autres, formées uniquement par la décomposition incomplète de mousses spéciales (sphaignes), qui ont une teinte blonde, rappelant celle des tabacs anglais et dont les propriétés sont toutes particulières : c'est la tourbe agricole.

Jusqu'à présent, ce genre de tourbe n'avait jamais été rencontré en France en gisement de quelque importance, et toute notre consommation, qui, à la veille de la guerre, prenait une certaine importance, nous arrivait d'Allemagne et de Scandinavie.

A la suite d'études portant sur les gisements tourbeux normands et bretons, très nombreux et très étendus quoique faiblement exploités, on a découvert, dans la basse vallée de l'Erdre, sur les communes de Carquefou et de Suce, une soixantaine d'hectares de tourbe blonde, d'excellente qualité, avec une épaisseur moyenne de trois mètres. L'exploitation méthodique va en être entreprise immédiatement, et tout porte à croire que les produits qui en sortiront pourront rivaliser avec les tourbes Sorbex et autres tourbes mousseuses exotiques.

Une première analyse faite au laboratoire municipal du Mans, sur la partie supérieure de la couche, a donné les résultats suivants :

humidité	17,60 %
cendres	0,10 %
azote	1,00 %
cellulose	35,50 %
absorption	20,8 fois son poids.

Non seulement la tourbe de ce genre maintient dans le sol un état permanent d'humidité, mais elle se transforme progressivement et intégralement en humus extrêmement actif et, comme elle ne renferme aucune impureté, elle est incontestablement supérieure aux fumiers. En beaucoup de cas elle peut remplacer la terre de bruyère. Dans les cultures maraîchères, elle peut rendre d'énormes services.

Déjà de nombreux horticulteurs de la Côte d'Azur employaient les tourbes blondes avant-guerre, notamment dans les roseraies et les cultures d'œillets ; nul doute qu'ayant un produit d'origine métropolitaine, ces applications prennent encore plus d'extension.

Quant à l'exploitation agricole commune, elle saura maintenant qu'elle a à sa disposition un produit français pour fixer tous les déchets organiques susceptibles d'être utilisés à titre d'engrais.

V. C.

—«o»—

Les acquisitions prioritaires sont anticonstitutionnelles

—

La loi du 29 août 1947 visant à la réalisation d'un plan de congélation de la viande attribue au Gouvernement le pouvoir de décréter l'extension — après simple consultation des organismes de producteurs — du droit *d'acquisition prioritaire des bestiaux à la ferme.*

Considérant la loi du 4 octobre 1946 qui a institué les acquisitions prioritaires de l'Etat, la Fédération nationale de la Propriété agricole en contesté le caractère constitutionnel. La F. N. P. A. a demandé à M. le Président de la République, gardien de la Constitution, de soumettre cette loi à l'examen du Comité constitutionnel.

Il serait regrettable que les citoyens que sont les agriculteurs — se fondant sur les droits qu'ils tiennent, comme tous les Français, de la Constitution — entrent en rebellion contre la loi et, de ce fait, encourent des peines d'emprisonnement et d'amendes, qui prendraient dès lors le caractère de mesures d'oppression contre lesquelles ils seraient fondés à opposer la résistance. La F. N. P. A. se porte garante que les agriculteurs ont pleinement conscience de leurs devoirs comme de leurs droits. Leur devoir est de produire, leur droit est de dire à l'opinion et aux Pouvoirs publics que des mesures arbitraires aboutiraient inéluctablement à la restriction de la production.

(Communiqué de la Fédération nationale de la Propriété agricole).

—«o»—

Le blé n'est pas à son prix

Le 5 septembre, l'indice général officiel de 295 valeurs françaises à revenu variable (indice 100 fin 1938) était de 1.317, ce qui veut dire coefficient 13,17.

Fin 1938, le blé valait 204 fr. 50. Le blé devrait donc être taxé : 204,50 × 13,17, soit 2.693 francs. Ce chiffre correspond au coût de production 28.517 francs évalué par l'O. N. I. C. pour un rendement moyen de 10 quintaux 6. Or, le Ministère de l'Agriculture a estimé, en dernier lieu, le rendement à 10 quintaux. Le prix du blé à 1.933 fr. le quintal est 760 francs, soit 28 % au-dessous de son prix réel.

—«o»—

Cours moyen des denrées servant de base au calcul des fermages dans le département des Bouches-du-Rhône

La Commission départementale, réunie le 23 septembre, vient de fixer comme suit les cours moyens pour les échéances de septembre 1947 :

	29 sept. 1947 Echéances ann.	29 sept. 1947 Echéances sem.
Blé, les 100 kilos.	1.060	1.129
Foin de Crau, les 100 kilos. . .	735	750
Foin prairie ordinaire, les 100 kilos.	535	550
Pommes de terre, les 100 kilos. . .	1.030	1.090
Huile d'olive, le kilo.	215	220
Vin, le degré-hectolitre.	162	157
Laine de Mérinos, le kilo.	95	100
Laine de brebis commune, le kilo. .	70	72
Mouton poids vif 2me qual., le kilo.	60	64
Bœuf poids vifs 2me qual., le kilo.	55	63
Fruits, les 100 kilos.	2.600	2.400
Légumes, les 100 kilos.	1.100	850

PARTIE OFFICIELLE

Valeur maximum des exploitations agricoles auxquelles s'appliquent les articles 815 et 832 du Code civil

(arrêté du 19 septembre 1947)

Article unique. — La valeur licite des exploitations visées à l'article 1er de l'arrêté du 22 juillet 1911 est portée à 5 millions de francs.

—«o»—

Retenue sur le prix du vin en vue de l'amélioration de la production viticole

(arrêté du 29 septembre 1947)

Article premier. — A dater de la publication du présent arrêté, les moûts de raisins, vins, vins doux naturels, mistelles, vins de liqueur, vermouths, sortant de la propriété, à toutes destinations, sont passibles d'une retenue de 2 francs par hectolitre, perçue par l'administration des Contributions indirectes suivant les règles qui lui sont propres, lors de la délivrance des titres de mouvement. Cette retenue s'applique également, au même stade :

1° Aux vendanges, au dit tarif de 2 francs, d'après la base de conversion servant à l'assiette du droit de circulation ;

2° Aux eaux-de-vie et alcools de vin et de marc de raisin, à raison de 20 francs par hectolitre d'alcool pur ;

3° Aux produits visés ci-dessus, préparés par les marchands en gros ou débitants de boissons, avec des produits de leur récolte.

Due par le producteur, sauf sur les produits qu'il déplace de cave à cave en sa qualité de récoltant, cette retenue est destinée à l'amélioration de la production viticole, au contrôle de la qualité et à l'expansion des vins ; elle sera versée au fonds de progrès agricole, « section Viticulture ».

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'Ecole Supérieure de Commerce de Montpellier et les professions viti-vinicoles. — L'Ecole Supérieure de Commerce de Montpellier a toujours eu au premier rang de ses préoccupations de fournir aux professions de la vigne et du vin les cadres supérieurs qui leur sont nécessaires.

Admirablement placée à Montpellier, capitale du plus grand vignoble du monde, centre d'une Université fameuse et d'une Ecole d'Agriculture très renommée, l'Ecole, qui dispose du concours de Maîtres de l'Université, de Professeurs du Lycée et de celui de nombreuses personnalités du monde des affaires, possède tous les éléments nécessaires pour donner un enseignement de grande valeur.

Depuis longtemps l'Ecole possède un cours d'œnologie. D'autre part,

ses différents enseignements : comptabilité, transport, correspondance commerciale, font une large place aux problèmes du vin.

Mais, cette année, l'Ecole de Commerce va collaborer plus étroitement avec la viticulture et le commerce des boissons.

En effet, le nouveau régime des Ecoles Supérieures de Commerce, tel qu'il a été institué par le décret du 14 juin 1946, prévoit que les Ecoles pourront avoir des sections spécialisées dans leur 3me année d'études.

L'Ecole de Montpellier aura, entre autres, une section viti-vinicole. L'enseignement de cette section s'étendra sur deux ans.

En 2me année d'études, il sera de deux heures ; en 3me année d'études, il s'étendra sur sept heures.

—«o»—

Bouilleurs de cru. — M. Robert Schumann, qui s'était tout d'abord prononcé en faveur de la liberté, pour l'ancien système de forfait et la simplification des formalités fiscales, vient d'adresser au Secrétaire général du Syndicat national des bouilleurs de cru une lettre dans laquelle il expose tous ses regrets de ne pouvoir donner suite à son projet libéral.

Fort heureusement, la Commission de l'Agriculture de l'Assemblée nationale a décidé de présenter une proposition de loi destinée à rendre la liberté aux bouilleurs.

Attendons et espérons. E. D.

—«o»—

L'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vies communique :

Les viticulteurs sont mis en garde contre la campagne de dénigrement faite par certains commerçants véreux contre les appellations d'origine contrôlées.

Il leur est recommandé de faire un triage sévère de leurs vendanges, de soigner particulièrement la vinification afin d'obtenir des vins de premier choix et de les déclarer en appellation quand ils répondent à toutes les conditions des décrets de contrôle.

Si la législation en vigueur permet de déclasser les vins lors de la vente, elle ne leur permet pas de les vendre en appellation d'origine contrôlée si la mention n'a pas été portée sur la déclaration de récolte.

—«o»—

Exposition d'automne et foire aux chrysanthèmes à Alger. — Cette exposition aura lieu les 25, 26 et 27 octobre 1947. Les horticulteurs professionnels, les commerçants de l'Afrique du Nord sont invités à prendre part à l'Exposition ainsi que les Associations agricoles et horticoles.

BIBLIOGRAPHIE

J. Branas, professeur ; G. Bernon, maître de Conférences, et L. Levadoux, chargé de recherches à l'*Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier*. **Eléments de viticulture générale.** —

In-8° raisin de 400 pages, 130 figures, 2 cartes. *Prix :* broché 450 francs. Envoi recommandé : France et colonies : 477 fr. *En librairie* et *chez les auteurs* à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. C. C. Postal, Branas, n° 97-05, Montpellier.

Climat, sol, espacement, porte-greffes, taille, palissage, labours, fumures, irrigations, rognage, effeuillage, incision annulaire, etc...

BULLETIN COMMERCIAL

Marché des vins du 23 septembre 1947. — Rouge 1947-1948, 250 à 260 francs net suivant qualité et degré.

Blanc de blanc. — Insuffisance d'affaires tant en vermoutherie qu'en vin ordinaire.

Marchés parisiens et de province

Pailles et fourrages. — Cotation en commerce de gros (en francs) pour balles pressées sur wagon départ, toutes régions, la tonne. Cours moyens en francs :

Paille de blé	4.700
Paille d'avoine	4.550
Paille d'orge	4.550
Foin	11.250

Semences fourragères. — Cotation en commerce de gros (cours moyens en francs) relevés dans les principaux centres de transactions, les 100 kilos départ :

Trèfle violet nature	17.750
Trèfle violet décustuté	19.750
Trèfle incarnat pour mouture, anc.	4.050
Trèfle incarnat pour mouture, nouv.	5.200
Trèfle incarnat hâtif, nouv.	5.075
Trèfle incarnat hâtif, anc.	4.100
Trèfle hybride	17.250
Trèfle tardif blanc	5.675
Trèfle tardif rouge	4.675
Trèfle jaune des sables	11.500
Luzerne nature	8.050
Luzerne décuscutée	10.500
Lotier nature	14.500
Lotier décuscuté	16.500
Pois verts fourragers	5.450
Pois gris fourragers	4.150

La S. N. C. F. communique : La saison balnéaire touchant à sa fin, les trains de voyageurs 2803 et 2806 Nimes-Le Grau-du-Roi et vice versa ne seront plus mis en marche à dater du lundi 22 septembre 1947.

Cependant, les trains de voyageurs 2801 (Nimes, départ 7 h. 50, Le Grau-du-Roi, arrivée 9 h. 19), 2804 (Le Grau-du-Roi, départ 17 h. 07, Nimes, arrivée 18 h. 35), continueront à circuler jusqu'au 4 octobre 1947 inclus.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

PLANTS DE VIGNE SÉLECTIONNÉS

TOUTES VARIETÉS

HYBRIDES FRANÇAIS A VINS FINS

Chardonnay-Ravat N° 6

— Tarif et documentation franco —

TISSIER-RAVAT, Hybrideur

MARCIGNY (Saône-et-Loire)

UN FIL *Seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

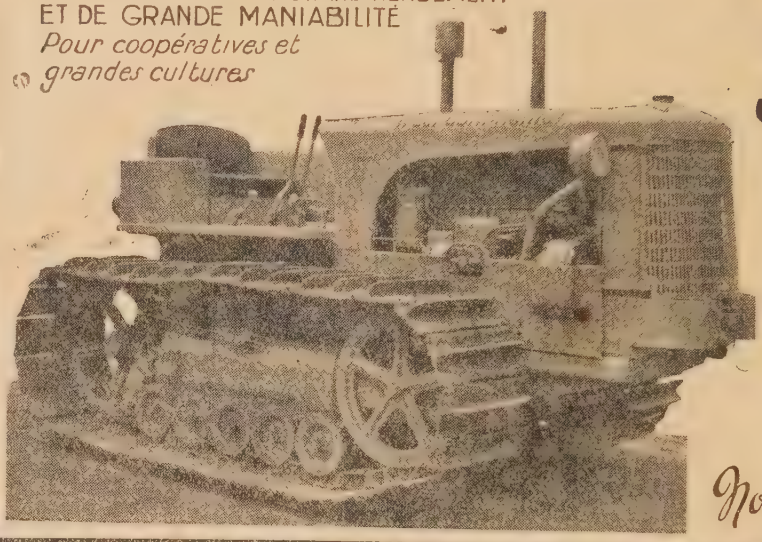
AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul.
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV°)
Demander la notice gratuite

Tract Continental DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



3 Types:

1er
TRACT 45 "LABOUR"
48 CV A LA BARRE

2e
TRACT 45 'VIGNERON'
32 CV A LA BARRE

3e
TRACT 47 "LABOUR"
58 CV A LA BARRE

Nous Consulter

ETS RICHARD FRÈRES 17 à 21, RUE DE ST-CYR LYON
TÉL. BURDEAU 75-55-75-54

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à CARPENTRAS)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

A VENDRE EN ALGÉRIE

LOT UNIQUE

Une grande Propriété

Située sur le territoire du Douar, commune des Hassasnas-Cheragas, commune mixte de Saïda, au lieu dit « Sidi Youcef », de la contenance totale de 902 hectares 47 ares 50 centiares, composée des parcelles ci-après désignées :

1° Une parcelle de terre connue sous la dénomination de El Mesref, située dans le périmètre du lieu dit « Abdelhadim », de la contenance de 17 hectares 68 ares, ci. 17,68

2° Une autre parcelle de terre appelée El Mesref, située au même lieu, de la contenance de 4 hectares 40 ares, ci. 4,40

3° Une parcelle de terre connue sous la dénomination de El Mesref, même lieu dit, de la contenance de 1 hectare 5 ares, ci. . . . 1,05

4° Une parcelle appelée Sedra, même lieu dit, de la contenance de 1 hectare 50 ares, ci. 1,50

5° Une parcelle appelée El Harchaïa ou El Herchaa, située au même lieu dit, de la contenance de 8 hectares 10 ares, ci. 8,10

6° Une autre parcelle appelée Sedjerat El Gorab, située dans le périmètre du lieu dit Sidi Youcef, de la contenance de 26 hectares, ci. 26

7° Une autre parcelle appelée Guiraat El N'sa, sise au lieu dit « Abdelhadim », de la contenance de 3 hectares 80 ares, ci. 3,80

8° Une parcelle appelée Oum Radjilat, même lieu dit, de la contenance de 2 hectares 50 ares, ci. 2,50

9° Une autre parcelle connue sous le nom de Margue El Maiz, lieu dit « Abdelhadim », de la contenance de 4 hectares 10 ares, ci. . . . 4,10

10° Une parcelle appelée Ackar Es Snagh, même lieu dit, de la contenance de 20 hectares 77 ares, ci. 20,77

11° Une parcelle de terre appelée Merguert El Maadja, même lieu dit, de la contenance de 17 hectares 6 ares, ci. 17,06

12° Une parcelle de terre connue sous la dénomination de El Gorfa, dans le périmètre du lieu dit « Abdelhadim », de la contenance de 4 hectares 10 ares, ci. 4,10

13° Une parcelle appelée El Bekeur ou Bekour, sise au lieu dit « Sidi Youcef », de la contenance de 55 hectares 10 ares, ci. 55,10

14° Une autre parcelle appelée El M'Sella ou M'Sallah, sise au même lieu dit, de la contenance de 83 hectares 50 centiares, ci. . . 83,0050

15° Une parcelle de terre appelée Echlbaane ou Nessil Chebaa ou encore Feid Cebana, située au lieu dit « El Messila », de la contenance de 40 hectares 70 ares, ci. 40,70

16° Une parcelle appelée Rebaa et Tamarou Arbaa El Tamar ou encore Er Rebaa et Temer, située au même lieu dit, de la contenance de 5 hectares 12 ares, ci. 5,12

17° Une parcelle de terre appelée El Nessila ou Nesila, lieu dit « Abdelhadim », de la contenance de 13 hectares 5 ares, ci. 13,05

18° Une parcelle appelée Fars Oum Zaï ou Fers Mezaï, située au même lieu dit, de la contenance de 12 hectares 45 ares, ci. . . 12,45

19° Une parcelle appelée Sidi Abdelhadim ou Rehbet El Houdji, sise au lieu dit « Sidi Youcef », de la contenance de 7 hectares 10 ares, ci. 7,10

20° Une parcelle de terre appelée Mesref, formée de la réunion de deux parcelles appelées : la première En Nessila, la deuxième Merzoug, de la contenance de 131 hectares, ci. 131

21° Une parcelle de terre appelée El Kebiledj ou El Bebbadj, périmètre du lieu dit « Heckab », de la contenance de 10 hectares 45 ares, ci. 10,45

22° Une parcelle appelée Triza Bou Taïba, sise au lieu dit « El Fered », de la contenance de 102 hectares 12 ares, ci. 102,12

23° Une parcelle appelée Aouch ou Ouada, dans le périmètre du lieu dit « Sidi Youcef », de la contenance de 14 hectares 40 ares, ci. . . 14,40

24° Deux parcelles de terre appelées Seguiret Roha, périmètre du lieu dit « Abdelhadim », de la contenance totale de 2 hectares 15 ares, ci. 2,15

25° Une parcelle de terre appelée également Séguiret Roha, sise au même lieu dit, d'une contenance de 11 hectares 47 ares, ci. . . 11,47

26° Une autre parcelle appelée El Ghorfa, de la contenance de 4 hectares 40 ares, ci. 4,40

27° Une autre parcelle appelée également El Ghorfa, de la contenance de 10 hectares 26 ares, ci. 10,26

28° Une parcelle appelée El Aziza, située dans le périmètre du lieu dit « Abdelhadim », de la contenance de 36 hectares 50 ares, ci. . . 36,50

29° Une parcelle appelée Nessila ou Nesila, de la contenance de 3 hectares 39 ares, ci. 3,39

30° Une parcelle de terre appelée Maguil El Neguam, lieu dit « Sidi Youcef », de la contenance de 29 hectares 38 ares, ci. 29,38

31° Une parcelle de terre appelée Dherif Abbou, située au lieu dit « Abdelhadim », de la contenance de 18 hectares 13 ares, ci. . . 18,13

32° Une parcelle de terre appelée El Fars, même lieu dit, de la contenance de 15 hectares, ci. 15

33° Une parcelle de terre appelée Goraat El Taya, même lieu dit, de la contenance de 12 hectares 62 ares, ci. 12,62

34° Une parcelle appelée Mergab El Maaza, même lieu dit, de la contenance de 58 hectares 40 ares, ci. 58,40

35° Une autre parcelle appelée El Gaadat ou Mesref, même lieu dit, de la contenance de 4 hectares 92 ares, ci. 4,92

36° Une autre parcelle de terre appelée El Menreg ou M'Dereg, sise au lieu dit « Sidi Youcef », de la contenance de 110 hectares 30 ares, ci. 110,30

Ensemble, les constructions édifiées sur le terrain, article 13 de la désignation, construites en maçonnerie, couvertes en tuiles, formant quadrilatère avec cour intérieure fermée par un portail et comprenant : maison de maîtres, logement de garçon de ferme, écurie, bergerie, four, magasin à grains, magasin d'épicerie et dépôt de pétrole.

Le tout en mauvais état et en ruine. Ensemble aussi une autre construction construite au lieu dit « Abdelhadim », également en ruines.

Ainsi au surplus que les dits immeubles existent, s'étendent, se poursuivent et se comportent avec toutes leurs aisances et dépendances sans aucune exception ni réserves.

Points d'eau.

PRIX : 1.600.000 francs

BAISSE sur les ENGRAIS... ?

en l'attendant

BAISSE IMPORTANTE

sur les

TERREAUX de GADOUES

triés, criblés et tamisés

Entreprise G. DOBROUCHKESS

16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

PÉPINIÈRES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINÉS PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS

PROTECTION PAB TOTALE

DE TOUTES LES CULTURES
PAR LA GAMME
HOMOGÈNE ET COMPLÈTE
DES

PRODUITS AGRICOLES BEVENGUT

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DES
INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ AUXILIAIRE
DU COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE
ET DE NOS AGENTS GÉNÉRAUX

LES ÉTABLISSEMENTS
PIERRE BEVENGUT
74, BOUL. VICTOR-HUGO - CLICHY (SEINE)
USINES A CLICHY (SEINE) ET A PIERRE BÉNITE (RHONE)

le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE
le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

Ne perdez plus de Volailles
Ne perdez plus de Lapins
TRAITEMENTS PRÉVENTIFS
ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS
DES MALADIES DE LA BASSE-COUR
VACCINS — SÉRUMS

LABORATOIRE DE RECHERCHES SPÉCIALISÉ
Séro-agglutination -- Recherches microscopiques
AUTOPSIES (Renseignements et notice n° 9 envoyés gratuitement)

Laboratoires Avicoles du Dr G. LISSOT,
VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

UN MINERAI FRANÇAIS

FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ

de SOUFRE
NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 85 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
19, Avenue du Maréchal Foch – NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

Marcel PAUT

SOMMIÈRES (Gard)

Boutures greffables

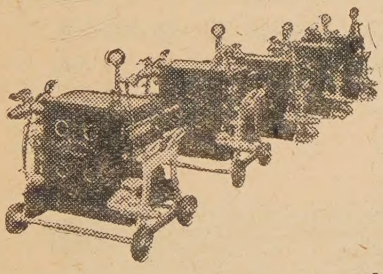
et boutures pépinières de

12.375 - 18.315

12.417 - 11.803 et 7.053

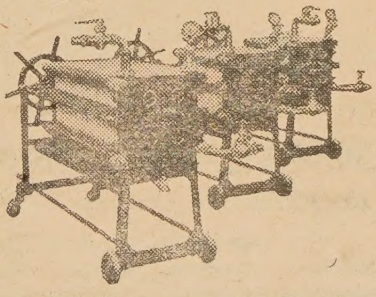
Racinés de 12.375 et 18.315

AUTHENTICITÉ GARANTIE SUR FACTURE



FILTRES
A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES
FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

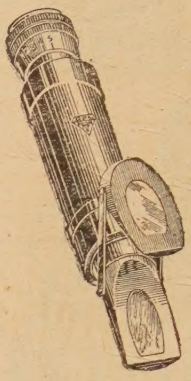
LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

OPTIQUE et PRÉCISION
de LEVALLOIS
Bureaux de Paris : 4, R. Scribe (9e)
Téléphone : OPÉ. 59-41

RÉFRACTOMÈTRE
POUR
JUS DE RAISINS



0-30 EN 1/5 %

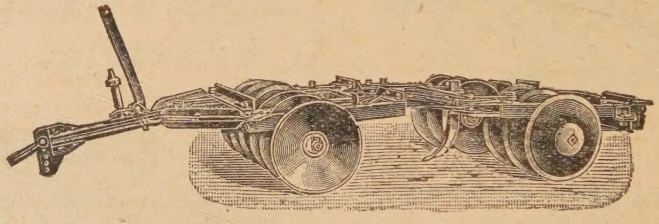
Le Réfractomètre O. P. L. permet de mesurer rapidement :
la richesse saccharine (pesage des moûts);
l'enrichissement en sucre.

A. BERTAUD, agent exclusif
22, Boulevard Françoise Duparc
MARSEILLE (B.-du-Rh.)

PUBL. L. C. L.

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE

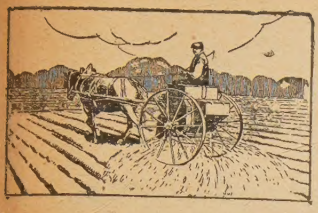


SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR
43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires a traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

PORCS 2900 fr., Fco port emb. 18 kg.
VALADE, Porcs, SARLAT

LE CHANTEJOT



SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS

BREVETÉS

Le CHANTEJOT pour épandage { A LA VOLÉE, EN BANDES / EN LIGNE

Modèles à voie étroite pour VITICULTURE

Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture

Ets SIRAGA, Constructeurs - CHATEAUROUX (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

ALGER VALENTIN ORAN

POUR AFRIQUE DU NORD

Toutes Variétés de Vignes

Vignes françaises
Producteurs directs racinés
Hybrides greffés
Variétés de Table
Porte-greffes racinés

E. LEMERLE

67, Route de Clisson, 67

NANTES

Loire-Inférieure

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Gesarol

DDT Geigy DDT

PROTECTION TOTALE contre

VERS de la GRAPPE
PYRALES
ALTISES

SANS POISON SANS ODEUR

LICENCE EXCLUSIVE FLY-TOX 22, rue de MARIGNAN PARIS (8e)

LE FLY-TOX DISTRIBUTEURS St-GOBAIN

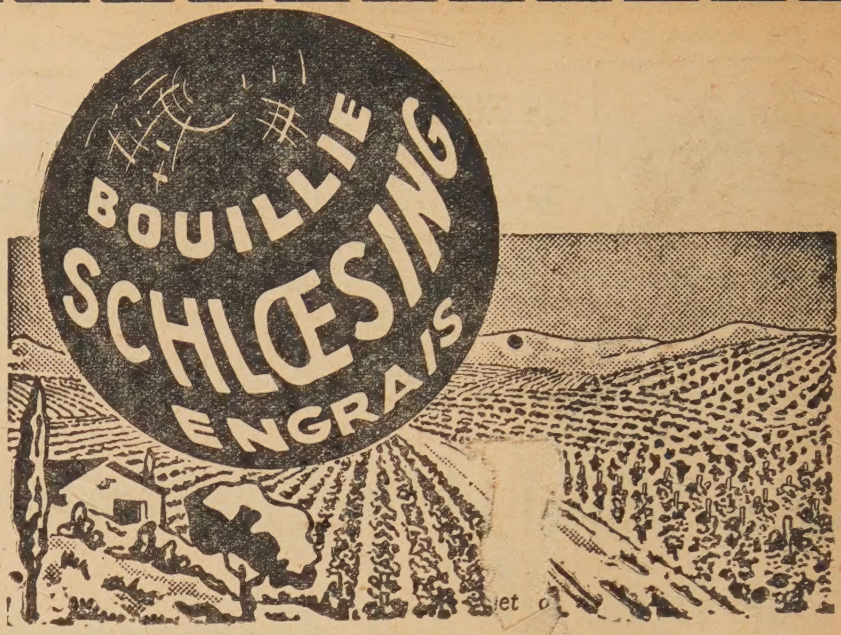
PRESSOIR HORIZONTAL "VASLIN"

Adresse télégraphique
COMACAISE
Tél. 56

CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CHALONNES s/r LOIRE

CHARRUES MOTO-VIGNERONNES POUR TRACTEURS



Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

vendent :

VITRIOLINE Traitement des semences contre la CARIE

SOUFRE GLORIA DISQUES & BOUGIES pour mèchage

PYRALION contre Pyrale et Esca

etc...

en attendant de pouvoir offrir librement à nouveau :

SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Conseil d'Administration : MM. E. Vermorel, F. Blayac, Baron de Boixo, W. Bonnard. *Directeur de la publication :* E. Degrully.